

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, L. H. 2010. *33 Macam Buah-buahan untuk Kesehatan*. Alfabet. Bandung. 184 hal.
- Aina, M dan D. Suprayogi. 2011. Uji Kualitatif Vitamin C pada Berbagai Makanan dan Pengaruhnya Terhadap Pemanasan. *Jurnal Sains dan Matematika*, 3 (1) : 62-67.
- Alexandra, Y dan Nurlina. 2014. Aplikasi *Edible Coating* dari Pektin Jeruk Songhi Pontianak (*Citrus nobilis var Microcarpa*) pada Penyimpanan Buah Tomat. *JKK*, 3 (4) : 11-20.
- Anker, M., Mats, S., and Anne-Marie, H. 2000. Relationship between the Microstructure and the Mechanical and Barrier Properties of Whey Protein Films. *J, Agric, Food*, 48 (9) : 3806–3816. DOI 10.1021/jf000040m.
- Akili, M. S., U. Ahmad., N. E. Suyatna. 2012. Karakteristik *Edible Film* dari Pektin Hasil Ekstraksi Kulit Pisang. *Jurnal Keteknian Pertanian*, 26 (1) : 39-46.
- Apriantono, A., D. Fardiaz., N. L. Puspitasari, Sedamawati dan S. Budiyo. 1989. *Analisis Pangan*. IPB Press. Bogor. 33-35 hal.
- Astawan, M. 2004. *Jambu Biji Buah Menyehatkan*. Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian (IPB). Bogor.
- Bourtoom. T. 2007. Plasticizer Effect on the Properties of Biodegradable Blend Film from Rice Strach-Chitosan. *Songklanakarin J. Sci. Techno*, 30 (1): 149-165.
- Cahyono, B. 2010. *Sukses Budi Daya Jambu Biji di Pekarangan dan Perkebunan*. Lily Publisher. Yogyakarta. 122 hal.
- Chaplin, M. 2002. Starch. <http://www.sbu.ac.uk>. Diakses 25 Maret 2016.
- Damat. 2008. Efek Jenis dan Konsentrasi *Plasticizer* terhadap Karakteristik *Edible Film* dari Pati Garut Butirat. *Agritek*, 16 (3) : 333-339.
- Daryanto. 2006. *Bercocok Tanam Buah-buahan*. Aneka Ilmu. Semarang. 64 hal.
- Dhyan, S, C., Sumardi , H.S., Bambang, S. 2014. Pengaruh Pelapisan Lilin Lebah dan Suhu Penyimpanan Terhadap Kualitas Buah Jambu Biji (*Psidium guajava* L.). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 2 (1) : 79-89.
- Djanis, R. L dan Hanafi. 2009. Aktivitas Antioksidan Selama Pematangan Buah Jambu Biji (*Psidium guajava* L.). *Warta akab*, 22 : 12-23.

- Febby, J. P. 2006. Kegunaan Pati Sagu Alami dan Termodifikasi Serta Karakteristiknya. *Jurnal Agroforestri*, 1 (3) : 50-55.
- Garcia, N. L., L. Ribbon., A. Dufresne., M. Aranguren, and S. Goyanes. 2011. Effect on Glycerol on the Morphology of Nanocomposites Made from Thermoplastic Starch and Starch Nanocrystals. *Carbohydrate Polymers*, 84 (1) : 203-210. DOI 10.1016/j.carbpol.2010.11.024.
- Galiotta, D. G., Guilbert and Cuq. 1998. Mechanical and Thermomechanical Properties of Films Based on Whey Proteins as Affects by Plasticizer and Crosslinking Agents, *Journal of Dairy Science*, 81 (2) : 3123 – 3130.
- Gardjito, M dan Umar, S. 2011. *Penanganan Pascapanen Buah-buahan Tropis*. Kanisius. Yogyakarta. 208 hal.
- Gaudin, S., D. Lourdin., L. J. Botlan., L. Ilari and P. Colonna. 1999. Plasticization and Mobility in Starch-Sorbitol Films, *Jurnal of cereal Science*, 29 (3) : 273-284. DOI 10.1006/jcrs.1999.0236.
- Gennadios. 2002. *Protein Based Film and Coatings*. Florida :CRC Press. 672 hal.
- Harris, D. C. 2000. *Quantitative Chemical Analysis 5th ed*. New York(US): W H Freeman and Company. 828 hal.
- Harris, H. 2001. Kemungkinan Penggunaan *Edible Film* dari Tapioka untuk Pengemas Lempuk. *Jurnal Pertanian Indonesia*, 3 (2) : 99–106.
- Herawati, H. 2011. Potensi Pengembangan Produk Pati Tahan Cerna Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian*, 30 (1) : 31-38.
- Hidayah, N. N. 2009. Sifat Optik Buah Jambu Biji (*Psidium guajava*) yang Disimpan dalam Toples Plastik Menggunakan Spektrofotometer Reflektans Uv-Vis. *Skripsi*. Departemen Fisika. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Huri, D dan F. C. Nisa. 2014. Pengaruh Konsentrasi Gliserol dan Ekstrak Ampas Kulit Apel terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia *Edible Film*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2 (4) : 29-40.
- Imanningsih, N. 2012. Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-tepungan untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Penel Gizi Makan*, 35 (1) : 13-22.
- Jacobs, H. and J. A. Delcour. 1998. Hydrothermal Modifications of Granular Starch with Retention of the Granular Structure: Review. *J. Agric. Food Chem*, 46 (8) : 2895–2905. DOI 10.1021/jf980169k.

Jangchud and Chinnan, 1999, Peanut Protein Film as Affected by Drying Temperature and pH of Film Forming Solution, *Journal of food Science*, 64 (1) : 153-157.

Kays, S.J. 1991. *Postharvest Physiology of Perishable Plant Product*. Van Nostrand Reinhold. New York.

Laksmi, N. 2010. Analisis Buah-Buahan. <http://natyalaksmi.Wodpress.com/laporan-analisis-pangan-buah/>. Diakses 20 Januari 2018.

Mattoo, A. K.; Murata, T.; Pantastico, Er. B.; Chachin, K.; Ogata, K. and Phan, C. T. (1975). *Chemical changes during ripening and senescence*. In: Post-harvest Physiology, Handling and Utilization of Tropical and Subtropical Fruits and Vegetables. pp. 103-127. Er. B. Pantastico (Ed.). AVI Pub. Co. Inc. Connecticut, USA.

Miskiyah, W dan C. Winarti. 2011. Aplikasi *Edible Coating* Berbasis Pati Sagu dengan Penambahan Vitamin C pada Paprika: Preferensi Konsumen dan Mutu Mikrobiologi. *J. Hort*, 21 (1) : 68-76.

Nag, A, R Chatterjee, D, D, Roy, T, Hossain, A, M, M, Z, and Haque, A, Md. 2011. Study on Chemical of Different Guava Varieties During Different Ripening Stage. *Bangladesh Research Publications Journal*. 6 (2) : 217-224.

Naibaho, B. 2014. Penggunaan Beberapa Jenis Kemasan Plastik Untuk Memperpanjang Masa Simpan Buah Jambu Biji (*Psidium guajava* L). *Wahana inovasi*, 3(1): 24-38.

Nusmawarhaeni, S., Prihatini, D., Pohan., E P. 1999. *Mengenal Buah Unggul Indonesia*. Penebar Swadaya. Jakarta. 122 hlm.

Nurmawanti, N. E. 2008. Pengaruh Pra Pendinginan dan Suhu Penyimpanan Terhadap Mutu Buah Mangga Cengkir Indramayu. *Skripsi*. Departemen Teknik Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Oates, C.G. 1997. Towards an Understanding of Starch Granule Structure and Hydrolysis. Review. *Trends Food Sci. Technol*, 8: 375–382.

Palipane, K. B. 2008. *Good Practice For Assuring The Post-Harvest Quality Of Exotic Tree Fruit Crops Produced In Jamaica*. FAO (Rural Infrastructure and Agro-industries Division). Rome.

Pantastico, E.B. 1986. *Fisiologi Pasca Panen. Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Subtropika*. Terjemahan oleh: Kamariyani. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.

2. Dilarang mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.
- Paul and Chen. 2003. *Anthocyanins as Food Colors*. New York: Journal Academic Press. 280 hal.
- Pratiwi, H.E. 2014. Aplikasi Kalium Permanganat Sebagai Oksidan Etilen dalam Penyimpanan Buah Pepaya IPB Callina. *Skripsi*. Departemen Agronomi dan Hortikultura. Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Raghav, P. K., N. Agarwal., M. Saina. 2016. *Edible Coating of Fruits and Vegetables a Review*. *International Jourmisnal of Scientific Research and Modern Education (IJSRME)*, 1 (1) : 2455-5630.
- Reed, T., A. H. Barret., J. Briggs and M. Richardson. 1998. Texture and Storage Stability of Processed Beefstick as Affected by Glycerol and Moisture Levels. *J. Food Sci*, 63 (1) : 84-87.
- Riza, I. D. 2004. Kajian Pelilinan dalam Penyimpanan Manggis Segar (*Garcinia mangostana* L). *Skripsi*. Prodi Teknologi Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sadler GD, and Murphy PA. 1998. *pH and titrable acidity*. Di dalam: Nielsen SS, editor. 2010. *Food Analysis 2nd edition*. Kluwer Academic (US): Plenum Publishers.
- Santoso, B. B dan B. S. Purwoko. 1995. *Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen Tanaman Hortikultura*. Indonesia Australia Eastern Universities Project. 187 hal.
- Santoso, B., D. Saputra, dan R. Pambayun. 2004. Kajian Teknologi *Edible Coating* dari Pati dan Aplikasinya untuk Pengemas Primer Lempok Durian. *J. Teknol. dan Industri Pangan*, 15 (3) : 239-252.
- Sari, K., Windi, A., D. Rahadian. 2013. Pengaruh Penggunaan Edible Coating Pati Biji Nangka (*Artocarpus heterophylluss*) dengan Berbagai Variasi Gliserol Sebagai Plasticizer Terhadap Kualitas Jenang Dodol Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2 (2) : 112-120.
- Sastrapradja, S. 1977. *Buah-Buahan*. Lembaga Biologi Nasional (LIPI). Bogor. 133 hal.
- Siahaan, H. S. G. 1999. Kajian Penyimpanan Buah Jambu Biji (*Psidium guajava* L) dalam Plastik dan Peti Kayu Lapis dengan Menggunakan Pancaran Elektron. *Skripsi*. Prodi Teknologi Industri Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sitorus, R. F., T. K. Karo dan Z. Lubis. 2014. Pengaruh Konsentrasi Kitosan sebagai Edible Coating dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Buah Jambu Biji Merah. *J. Rekayasa Pangan dan Pert*, 2 (1) : 37-46.

- Steel, R.G.D., dan J.H. Torrie. 1992. *Principles and Procedures of Statistic*. McGraw-Hill, Book Co. Inc, New York.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur untuk Uji Analisis Makanan dan Pertanian*. Liberty, Yogyakarta. 160 hal.
- Suhaeni, N. 2008. *Petunjuk Praktis Menanan Jambu Biji*. Binamuda Ciptakreasi. Jakarta.
- Sunarlim, R dan Misgiyarta. 2008. Kombinasi *Lactobacillus Plantarum* dengan *Lactobacillus Bulgaricus* dan *Streptococcus Thermophiles* Terhadap Mutu Susu Fermentasi Selama Penyimpanan. *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteran*. 312-316 hal.
- Syagir, M dan Elna, K. 2013. Potensi Tanaman Sagu (*Metroxylon spp.*) Sebagai Bahan Baku Bioenergi. *Perspektif*, 12(2): 57-64.
- Syarief, R. dan A. Irawati. 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. Mediyatama. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Waluyono, S, Hadi K. Purwadaria, dan I. W. Budiastara. 2006. Pengukuran Sifat-sifat Fisis dan Akustik Buah Durian Selama Pematangan. *Buletin Agriculture Engineering*, 2 (1) : 50-59.
- Widodo, S.E., Zulferiyenni dan D. W. Kusuma. 2013. Pengaruh Penambahan Benziladenin Pada Pelapis Kitosan Terhadap Mutu dan Masa Simpan Buah Jambu Biji "Crystal". *Jurnal Agrotek Tropika*, 1 (1) : 55-60.
- Winarno, F. G. 1987. *Mutu, Daya Simpan, Transportasi dan Penanganan Buah-Buahan dan Sayuran*. Konferensi Pengolahan Bahan Pangan dalam Swasembada Ekspor. Departemen Pertanian. Jakarta.
- Winarno, F. G. 1991. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. 253 hal.
- Winarno, F. G dan Wiratakusumah, M. A. 1981. *Fisiologi Lepas Panen*. Jakarta (ID). PT Sastra Hudaya.
- Winarno, F. G. 2002. *Fisiologi Lepas Panen Produk Hortikultura*. MBrio Press. Bogor. 203 hal.
- Winarti, C., Miskiyah., Widaningrum. 2012. Teknologi Produksi dan Aplikasi Pengemas *Edible Antimikroba* Berbasis Pati. *J. Litbang Pert*, 31 (3) : 85-93.
- Yan, L.Y., Lim T. T and T. J. Jhi. 2006. Antioxidant Properties of Guava Fruits: Comparison With Some Local Fruits. *Sunway Academica Journal*, 3 : 9-20.